49e Année. — N° 36 4 Septembre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La question des vins de liqueur ; — L'Etat marchand d'alcool ; — Le sucrage en deuxième cuvée n'est pas interdit dans le Midi ; — Moûts concentrés 221

Edmond Hugues. — Vendanges défectueuses et fermentations anormales 224

Albert Lebrun. — Décret autorisant des cessions d'alcool de vin par l'Etat 228

Douarche. — Rapport sur la suite donnée par les divers gouvernements aux recommandations adoptées par la conférence internationale du vin 2 0

L. Trabut. — La culture dans les terrains salés 235

Pierre Larue. — Août 1932 en Yonne 239

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La question des vins de liqueur

S'il vous est arrivé, mes chers lecteurs, de parcourir les rues de Vichy, vos yeux ont dû être attirés par l'inscription suivante, qui s'étale en caractères gigantesques sur plusieurs immeubles de belle apparence :

DÉGUSTATION DE PORTO

Viehy voit passer chaque année des milliers et des milliers de visiteurs de tous les pays du monde, qui, pendant 20 ou 25 jours, ont le loisir de se rendre à l'invitation qui leur est ainsi faite, et même s'ils ne vont pas déguster sur place, le mot *Porto*, restera souvent gravé dans leur mémoire.

Par contre, je n'ai pu découvrir aucune inscription invitant à déguster du Frontignan, du Banyuls, du Champagne,.....

Sans aller aussi loin qu'à Vichy, on peut voir en ce moment sur la façade d'un café de Palavas-les-Flots, à 11 kilomètres de Montpellier, l'inscription suivante :

PORTO REDMAN

Si vous ajoutez à cela l'incessante réclame faite au Porto, dans de nombreuses pièces de comédie, dans des articles spéciaux, sans parler de la publicité ordinaire insérée dans de nombreux journaux, vous comprendrez que le consommateur finisse par être hypnotisé et qu'il ait tendance, lorsqu'il entre dans un café, à commander « un Porto » plutôt qu'un Banyuls ou un muscat de Frontignan, dont il ne connait peut-être même pas l'existence.

Je n'ai jamais eu l'occasion de faire un voyage en Portugal, mais je ne crois pas trop m'avancer en affirmant qu'aucune inscription n'invite les Portugais à déguster du Banyuls ou du Frontignan.

Pour nos vins de liqueur, la réclame est à peu près nulle, aussi bien en France qu'à l'étranger.

J'ai noté dans le précédent numéro du *Progrès* que le Portugal nous avait envoyé, dans le seul mois de juillet, 37.356 hectolitres de Porto. (1).

Ce n'est pas que le Porto soit moins cher que les vins de liqueur français. A Montpellier, ce vin est vendu de 20 à 40 fr. la bouteille, suivant la marque, tandis que le Banyuls n'est coté que de 15 à 16 fr. la bouteille.

Les vins du Portugal ne sont pas les seuls qui fassent concurrence aux nôtres. La Grèce nous envoie également de grandes quantités de matières premières propres à la fabrication de vin de liqueur, qui sont, je crois, manipulées dans les usines de Sète. Il en sort notamment des *muscats de Samos*, vendus à Montpellier 12 fr. 50 la bouteille, alors que le muscat de Frontignan (de la coopérative) est coté 15 fr. 50. Ces muscats de Samos sont moins liquoreux que les Frontignan, mais, néanmoins, d'un goût agréable, et l'on conçoit que la médiocrité relative de leurs prix influence souvent les acheteurs.

L'Espagne aussi nous expédie des vins de liqueur et, notamment, du Malaga, qui vaut en ce moment à Montpellier de 15 à 18 fr. la bouteille, suivant la marque.

Avant l'application de notre tarif général aux vins d'Italie, ce pays pouvait nous expédier des muscats d'Asti ordinaires ou mousseux et ces derniers valent encore, à Montpellier, 11, — 13, — et 19 francs la bouteille, suivant la marque.

La situation est donc actuellement mauvaise pour nos producteurs de vins de liqueur, il existe deux moyens de l'améliorer.

Le premier, et c'est celui que réclament les viticulteurs du Roussillon, consisterait dans une surélévation de notre tarif douanier. Cette

(1) Les importations en France des vins de Portugal, Porto et Madère, se sont élevées à 138.000 hectolitres en 1930; et à 151.000 en 1931, — et l'on estime qu'elles atteindront le chiffre de 200.000 hectolitres en 1932.

solution, à priori très simple, se heurte malheureusement à une formidable opposition non seulement du gouvernement portugais, mais aussi de puissants industriels français qui craignent de voir se fermer les débouchés que leur offre ce pays.

Le second moyen, et c'est celui que j'ai déjà indiqué il y a quelques semaines, et qui ne semble pas avoir été entendu, consisterait en une réduction des frais de production, par la suppression des droits qui frappent l'alcool employé pour les mûtages

Les économies ainsi réalisées par les producteurs pourraient être utilisées, en totalité ou en grande partie tout au moins, pour de **la réclame**, car, au fond, c'est surtout la réclame qui a toujours manqué à nos vins de liqueur.

L'exemple des résultats obtenus, — en dehors du Porto — par les fabricants d'apéritifs : Byrrh, Pernod, St-Raphaël, etc., par une publicité incessante, n'est-il pas assez probant ?

L'Etat marchand d'alcool

Comme on le verra ci-après, l'Etat met en vente 30.000 hectolitres d'alcool de vin : le rapport adressé par le Ministre des Finances, le Ministre du Budget et le Ministre de l'Agriculture au Président de la République spécifie que cette vente a pour but de freiner la hausse de ce produit.

Le prix du vin étant solidaire de celui de l'alcool, cette mesure ne peut qu'entraver la hausse du prix des vins.

C'est là, si je ne me trompe, ce que l'on appelle de l'*Economie dirigée*, système que l'on prône aujourd'hui pour remédier à la crise économique.

Je crains pour ma part que la formule soit incomplète et qu'il faille entendre :

Economie dirigée contre les agriculteurs.

Vendanges tardives. — La végétation est très en retard et il est à présumer que les vins de 1932 manqueront de degré.

Si les viticulteurs avaient pu conserver, au lieu d'être obligés de les livrer à l'Etat, les 250.000 hectolitres d'alcool qui encombrent les bacs de l'Administration, ils auraient le moyen de remonter le degré de leur vin et d'en relever ainsi la qualité.

Le sucrage en deuxième cuvée n'est pas interdit dans le Midi.

Beaucoup de nos concitoyens sont sans doute persuadés que la législation actuelle a complètement supprimé l'emploi du sucre de betterave dans les régions méridionales !

Il n'en est rien. Si le sucrage est interdit en première cuvée, il reste autorisé pour la préparation des vins destinés à la consommation familiale. C'est ce que M. le Préfet de l'Hérault vient de rappeler dans l'arrêté du 10 août 1932 ; et ainsi, la porte reste ouverte à bien des abus.

Moûts concentrés

On nous prie d'annoncer, et nous le faisons avec plaisir et à titre gracieux, qu'il vient de se créer à Vias (Hérault), une fabrique de moûts concentrés qui travaillera à forfait pour les propriétaires désirant enrichir leur vendange jusqu'à concurrence de 2 degrés 1/2 ; comme la loi le leur permet.

Il est à souhaiter que cet exemple soit suivi, notamment par les coopératives de vinification, ce qui permettrait de faire disparaître les vins défectueux pour enrichir les autres.

Rappelons que la concentration d'une quantité donnée de la récolte équivaut au blocage du vin correspondant.

L. Degrully.

VENDANGES DÉFECTUEUSES
ET FERMENTATIONS ANORMALES

Avec des raisins sains et mûrs, il est relativement facile d'obtenir du bon vin. Il suffit d'intervenir, s'il y a lieu, pour assurer la régularité de la fermentation qui, dans certains cas, peut être anormale en raison de la température.

Avec des vendanges défectueuses, il est absolument indispensable d'apporter toute son attention à leur vinification et procéder préventivement aux traitements nécessaires. Attendre que la fermentation soit terminée pour agir et corriger ensuite le vin fait, c'est courir le risque de ne pas atteindre le but que l'on se propose.

I. — Vendanges défectueuses

Plusieurs causes peuvent agir défavorablement sur la constitution des raisins dont le résultat est de compromettre la qualité du vin.

Parmi les principales, il convient de mentionner : *le mildiou, la cochylis et l'eudémis, la grêle, les inondations* et *la pourriture grise*.

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Vendanges mildiousées. — Sur une partie importante du vignoble méridional, des attaques sérieuses et répétées du mildiou ont eu lieu au cours de l'année. Les vignobles de l'Hérault et du Gard notamment sont tous plus ou moins éprouvés et nombreuses sont les parcelles de vignes qui ont perdu la totalité de leur récolte.

En général, le développement des raisins qui restent encore sur les ceps se fait très mal et irrégulièrement. Sur certains points, l'insolation est intervenue pour contrarier la maturation. Il est à prévoir que la composition du moût au moment de la récolte sera défectueux.

Les vendanges mildiousées apportent à la cuve une quantité importante de râfle, beaucoup plus élevée en général que les vendanges indemnes. Les moûts sont riches en éléments azotés et en éléments acides. Les vins obtenus avec ces moûts sont très susceptibles de prendre la maladie de la tourne.

Vendanges cochylisées et eudémisées. — Les vins obtenus avec les vendanges attaquées par ces insectes possèdent parfois un goût d'amertume particulier dû aux déjections apportées par les vers.

Ce sont surtout les raisins atteints tardivement qui donnent des vins mal constitués et de conservation incertaine.

Si après l'attaque le temps est sec, les grains piqués se dessèchent en partie, le sucre se concentre dans le grain et l'on obtient, dans ce cas, des vins à la fois riches en alcool et en acides, âpres, possédant un extrait sec très élevé.

Mais, lorsque le temps est pluvieux ou seulement humide, les moisissures ne tardent pas à envahir le fruit. On se trouve alors en présence de vendanges atteintes à la fois par la cochylis et la pourriture grise.

Vendanges grêlées. — Les effets de la grêle sur la composition chimique des vins sont différents suivant l'intensité de l'orage qui a éprouvé la vendange, l'état de maturité des fruits au moment de la chute des grêlons et les conditions atmosphériques qui suivent la chute de la grêle.

Lorsqu'un beau temps favorise la maturation des raisins, les grains blessés se dessèchent. Au moment de la cueillette la vendange est composée de grains sains, de grains à maturité incomplète et de grains secs, ces derniers d'autant plus nombreux que l'orage a été plus violent. Mais si, après l'orage à grêle, le sol reste détrempé et l'humidité persiste, on constate sur les raisins le développement de moisissures diverses modifiant plus favorablement encore la composition des vins obtenus.

Il n'est pas toujours possible, dans ce cas, malgré les traitements, d'obtenir des vins totalement exempts du « goût de grêlé » attribuable à la nature des matériaux formés dans les tissus cicatriciels à la suite des blessures des grêlons.

Vendanges limonées. — Le cas peut malheureusement se produire que des pluies torrentielles, survenant à la veille des vendanges, occasionnent l'inondation de parcelles de vignes. La récolte est alors fortement compromise au point de vue quantité et qualité.

Suivant la composition du limon (limons siliceux, argileux ou calcaire) déposés sur les fruits, les altérations des vendanges atteintes sont différentes.

Au point de vue chimique, le sable influe peu sur le vin, il se dépose avec les lies. L'argile apporte un goût terreux et retarde la limpidité. Le calcaire détruit l'acidité et atténue fortement la couleur. Le fer provoque la casse.

Au point de vue biologique, les vendanges boueuses sont souillées de nombreux germes de toutes sortes et les vins obtenus sujets à des altérations microbiennes fréquentes.

Raisins atteints de pourriture grise. — Sur les raisins arrivés à maturité, par une température et des conditions d'humidité favorables, diverses moisissures se développent très rapidement. La pourriture vulgaire qu'elles déterminent a pour effet de communiquer parfois aux vins des vendanges atteintes le goût de moisi et les prédisposent à la casse brune.

TRAITEMENTS

Vendanges mildiousées, cochylisées, grêlées	1° Égrappage ou tout au moins cuvages courts ; 2° Sulfitage de la vendange à la dose minimum de 10 gram. d'anhydride sulfureux par hecto de moût.
Vendanges limonées ou atteintes de pourriture	1° Vinification en blanc ou cuvages très courts ; 2° Sulfitage de la vendange à la dose minimum de 15 gram. d'anhydride sulfureux par hecto de moût ; 3° Addition d'acide tartrique.

L'égrappage et la vinification en blanc ne peuvent être pratiqués que dans les celliers organisés à cet effet. Mais à défaut, on peut réduire le cuvage et procéder à la décuvaison dès que la fermentation est terminée. La dégustation du vin, complétée par la détermination de la densité, permettront de se rendre compte du moment favorable. Décuver dès que la densité est voisine de zéro du glucomètre ou de 1000 du mustimètre.

Le sulfitage est indispensable dans tous les cas. Employer à cet effet soit l'anhydride sulfureux, les bisulfites alcalins cristallisés ou les solution sulfureuses en ayant bien soin de répartir ces produits à la vendange immédiatement après le foulage. Procéder au remontage du moût ainsi sulfité dès qu'une cuve est pleine de vendange.

L'apport des levures sélectionnées est également une opération à envisager. Leur emploi peut rendre de réels services, plus particulièrement, si la fermentation est rétardée par des températures basses ou des pluies persistantes.

Les viticulteurs peuvent utilement avoir recours au levurage à l'aide de pieds de cuve continus préparés économiquement à la propriété en employant le procédé suivant :

a) *Préparation du levain*

1° Recueillir dans un demi-muids 400 litres environ de moût, que l'on sulfite à raison de 20 grammes de bisulfite de potasse par hectolitre. L'abandonner au repos pendant 16 à 24 heures ;

2° Soutirer la partie claire du moût ainsi débourbé dans un deuxième récipient défoncé et propre ;

3° L'additionner de 20 grammes de phosphate d'ammoniaque, par hectolitre ;

4° Ensemencer aussitôt ce moût avec quelques litres de levures sélectionnées (4 à 5 litres).

Après quatre ou cinq jours, le pied de cuve sera prêt à être utilisé. A partir de ce moment, soutirer chaque jour 100 litres de levain actif qui permet-

tra d'ensemencer la vendange à raison de 1 litre par 5 hecto de moût, soit chaque jour 500 hectolitres.

b) *Entretien du levain*

Les cent litres de levain actif seront remplacés quotidiennement par cent litres de moût sulfité à 20 grammes de bisulfite par hectolitre et débourbé.

c) *Levurage de la vendange*

Au fur et à mesure de la rentrée des raisins, les additionner de 3/4 de la dose d'anhydride sulfureux que l'on désire employer. Ajouter ensuite à la fin du remplissage de la cuve, au cours d'un remontage, le levain actif à raison de 1 litre par 5 hectolitres de moût.

Le lendemain, ajouter dans la cuve, par remontage du moût, le 1/4 de l'anhydride sulfureux restant à employer.

Les données ci-dessus sont établies pour une vinification journalière de 500 hectolitres de vin. On se basera sur les chiffres mentionnés qu'il faudra réduire ou augmenter, suivant l'importance de la vinification.

Si la durée de la vendange dépasse une dizaine de jours, il conviendra de renouveler le pied de cuve, au cours de la récolte.

Décuvage des vins. — Sauf dans le cas de casse brune, il faut décuver à l'air le vin des vendanges défectueuses. L'aération provoque le dégagement du gaz carbonique en excès et l'action de l'oxygène facilite le rajeunissement des levures favorables à la fermentation secondaire. Les récipients dans lesquels vont être entonné le vin doivent être aérés au préalable de façon à les débarrasser de toute odeur sulfureuse. Il est préférable de ne pas soufrer ces récipients, ou tout au moins, très légèrement si on le fait, pour ne pas entraver la fermentation qui peut se produire ensuite dans le vin.

Soins complémentaires. — Malgré les divers traitements que nous venons d'indiquer, il ne faut pas perdre de vue que le vin provenant de vendanges défectueuses doit être l'objet d'une surveillance constante. Le premier soutirage aura lieu de bonne heure, trois semaines environ après le décuvage. L'essai préalable du vin, notamment son exposition à l'air et la dégustation permettront ensuite aux viticulteurs de se rendre compte de l'état du vin et d'avoir recours, s'il y a lieu, aux traitements licites dont ils disposent.

II. — Fermentations anormales

Le plus souvent, c'est une température trop basse ou une température trop élevée qui rendent anormale la marche de la fermentation.

Températures basses. — La fermentation traîne en longueur faute d'une multiplication des levures, lorsque la température est trop basse. Cet arrêt peut se produire dans notre région du Midi, au début de la vendange, surtout chez des cuves sulfitées copieusement.

Les moyens de correction les plus efficaces sont le réchauffement du moût, lorsque l'opération est possible. Ou bien, l'utilisation des pieds de cuve permettant un ensemencement copieux de la vendange avec du moût en pleine fermentation.

Si l'on possède une cuve en activité, il sera facile de pratiquer cet ensemencement, en prélevant du moût de cette cuve. Dans le cas où il n'existe pas de cuve en fermentation dans la cave, on peut préparer un pied de cuve

en partant d'une centaine de litres de moût que l'on chauffe à 35°, et que l'on maintient à cette température jusqu'à ce que la fermentation s'y développe. Ce moût servira ensuite à établir une fermentation dans un volume de moût plus considérable, lequel sera ensuite ajouté à la cuve.

On activera la fermentation paresseuse, en aérant le moût au cours d'un remontage avec addition de 20 grammes de phosphate d'ammoniaque par hectolitre.

Années chaudes. — Dans notre région on constate souvent que la température dépasse 40° dans la cuve en fermentation. A ces hautes températures, le travail de la levure devient pénible, son activité se ralentit. Ce travail est encore possible au début de la fermentation, il ne l'est plus après quelques temps. Non seulement la transformation du sucre s'arrête, mais aussi de mauvais ferments envahissent le milieu. Plus long est le séjour du vin en cuve et plus l'altération s'intensifie. A la décuvaison, c'est du vin aigre et doux à la fois que l'on retrouve et du vin fortement compromis.

De nombreux procédés ont été proposés pour remédier aux températures trop élevées, parmi lesquels la réfrigération du moût pratiquée avec des appareils appropriés.

Le remontage du moût permet aussi de lutter contre les températures élevées et de modérer l'action des ferments autres que les levures. Pour faire cette opération, on soutire le moût du bas de la cuve ou du foudre dans une comporte ou un cuvon, d'où on le remonte sur la vendange au moyen d'une pompe, en ayant soin de déverser le jet sur une planche.

Pour contrôler la marche de la fermentation et apprécier la quantité de sucre qui se trouve dans le moût, on peut utiliser le mustimètre. Si on désire suivre de près la marche de la température, cette opération se fait facilement avec un thermomètre spécial que l'on plonge dans la cuve.

Enfin, si un arrêt de la fermentation se produit du fait d'une température élevée, et qu'il ne reste plus dans le moût qu'une trentaine de grammes de sucre environ, il est préférable de décuver. Effectuer le décuvage en aérant le liquide et l'additionner de quinze grammes de phosphate d'ammoniaque par hectolitre. A la suite de cette opération, la fermentation se poursuit généralement dans le foudre ou la cuve de garde.

E. Hugues,
Directeur de la Station œnologique
de l'Hérault.

DÉCRET AUTORISANT DES CESSIONS D'ALCOOL DE VIN PAR L'ETAT

Rapport au Président de la République Française

Mercy-le-Haut, le 23 août 1932.

Monsieur le Président,

A la suite des achats effectués en exécution de la loi du 19 avril 1930, dont les effets ont été prorogés par la loi du 19 décembre de la même année, l'Etat détient, à l'heure actuelle, une quantité d'alcool de vin supérieure à 200.000 hectolitres exprimés en alcool pur.

Bien que le texte légal spécifie, sans aucune restriction, que ces alcools seront cédés pour la consommation de bouche, il a toujours été entendu que

les cessions seraient faites de manière à n'apporter aucun trouble sur le marché libre. Tant que les cours demeurent normaux, sans tendance excessive à la hausse, l'Etat a le devoir de ne pas en contrarier le jeu régulier par son intervention. Mais les voix les plus autorisées ont, à maintes reprises, déclaré que si une raréfaction de la marchandise se produisait ou si les prix atteignaient un niveau trop élevé, le service des alcools mettrait en vente tout ou partie des stocks dont il est détenteur.

Or, le cours de l'alcool vient d'atteindre 1.215 fr. et même 1.225 fr. (payé) à la Bourse de Commerce de Paris. Le moment est donc venu pour l'Etat de jouer le rôle régulateur que lui a confié le législateur.

Le projet de décret que nous avons l'honneur de soumettre à votre approbation autorise la vente, au prix de 1.225 fr. l'hectolitre, d'une première tranche de 30.000 hectolitres. Si l'ascension des cours se continuait de nouvelles cessions interviendraient ; nous tenons à le marquer dès maintenant.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de notre respectueux dévouement.

Le Ministre des Finances,
GERMAIN-MARTIN.

Le Ministre du Budget,
Maurice PALMADE.

Le Ministre de l'Agriculture,
Abel GARDEY.

* * *

Le Président de la République Française,

Vu l'article 3, deuxième paragraphe, de la loi du 19 avril 1930 ;
Sur le rapport des Ministres des Finances, du Budget et de l'Agriculture,

Décrète :

Art. 1er. — Par prélèvement sur les alcools de vins achetés en exécution de la loi du 19 avril 1930, une quantité de 30.000 hectolitres, exprimés en alcool pur est mise par la Direction des poudres (service des alcools) en vente au prix de 1.225 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue prise dans les bacs des distillateurs ou dans les magasins du service des alcools.

Art. 2. — Les alcools rétrocédés doivent être exclusivement employés par l'acheteur à la préparation d'eaux-de-vie de spiritueux composés ou à la conservation des fruits ; ils ne peuvent faire l'objet d'aucune nouvelle cession en nature.

Art. 3. — Dans le cas où les offres d'achat reçues avant le 15 septembre 1932 porteraient sur une quantité supérieure à 30.000 hectolitres, celles émanant d'industriels qui utilisent l'alcool à la conservation des fruits et sucs de fruits seraient servies par priorité.

Art. 4. — La Direction des poudres (services des alcools) règlera les conditions de payement et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent décret.

Art. 5. — Le Ministre des Finances et le Ministre du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel*.

Fait à Mercy-le-Haut, le 23 août 1932.

Albert LEBRUN.

RAPPORT SUR LA
SUITE DONNÉE PAR LES DIVERS GOUVERNEMENTS
AUX RECOMMANDATIONS ADOPTÉES PAR LA CONFERENCE INTERNATIONALE DU VIN

La Conférence Internationale du vin, qui s'est tenue à Paris du 7 au 11 mars dernier, a abouti à l'adoption de 11 résolutions qui constituent une véritable charte de la viticulture internationale.

Il est donc particulièrement important de savoir l'accueil réservé par les divers Gouvernement à ces résolutions qui leur ont été soumises par leurs délégués, observateurs ou experts à la Conférence Internationale du vin.

Il est malheureusement encore trop tôt pour avoir des réponses précises sur tous les points, mais déjà un certain nombre de résultats pratiques ont été obtenus.

Nous vous signalons notamment que l'*Assemblée nationale Bulgare* est actuellement saisie d'un projet de loi sur le vin qui viendra en discussion aussitôt après le vote du budjet et dont plusieurs articles ont pour but la mise en application des principes adoptés par la Conférence Internationale du vin.

Dans l'*Union Sud-Africaine*, l'Association viti-vinicole du Cap a décidé dans un Congrès impressionnant, qui s'est tenu au mois de mai, au lendemain de la Conférence Internationale, de restreindre la plantation de la vigne dans le Sud-Africain. Un projet est actuellement soumis au Parlement du Cap dont on trouvera le résumé dans le « Bulletin International du vin » de juin 1932. Ce projet a, entre autres, pour but d'arrêter pendant trois ans toutes plantations de vignobles.

Au *Portugal*, une loi est intervenue, dont on trouvera le texte dans le numéro de mai du « Bulletin International du vin » : il s'agit du décret-loi du 13 avril 1932, décrétant que la plantation de la vigne dans les diverses zones viticoles du pays sera interdite tant qu'elle n'aura pas été légalement autorisée.

Enfin, en *Roumanie*, une loi du 22 avril 1932 interdit pendant cinq ans toute plantation nouvelle de vignobles sans l'autorisation de la Direction de la viticulture, au Ministère de l'Agriculture.

Les plantations faites sans autorisation seront frappées d'une amende de 10.000 lei par hectare.

De plus, les plantations ne pourront se faire qu'avec des cépages sélectionnés dont la liste sera publiée chaque année. Toute plantation d'un cépage non autorisé sera frappée d'une amende de 5 à 25 lei par cep planté.

Voilà donc, sur un des points les plus essentiels des résolutions de la Conférence Internationale du vin, des résultats tangibles obtenus dans divers pays.

Nous allons parcourir maintenant les diverses résolutions, en marquant pour chacune les résultats obtenus, ou le commencement d'exécution déjà réalisé.

1re *Recommandation*

QUESTION DE LA PROHIBITION

a) Formation d'un front unique international de tous les producteurs ;

b) Constitution d'un fonds de propagande collective ;

c) Préférence à donner dans les échanges internationaux aux marchandises et aux produits des pays consommateurs de vin ;

d) Mesures prises dans les pays où une prohibition de fait existe en raison des prescriptions de la religion.

Aucun des pays adhérents ne nous a fait connaître les mesuros prises en ce sens.

Il serait cependant indispensable qu'une entente intervînt en vue de constituer le front unique international de tous les producteurs de vin et le fonds de propagande collective.

2e *Recommandation*

MESURES PRISES DANS LES DIVERS PAYS VITICOLES POUR OBTENIR DES PAYS NON PRODUCTEURS LA RÉDUCTION DES DROITS DE DOUANE ET TAXES INTÉRIEURES SUR LE VIN.

a) Réduction des droits de douane et des taxes intérieures ;

b) Réduction spéciale des droits de douane sur les vins en bouteilles et en récipients autres que les fûts ;

c) Adoption d'une nomenclature douanière uniforme en ce qui concerne le vin ;

d) Suppression ou simplification des mesures gênantes pour le commerce normal des pays producteurs de vin entre eux.

Il n'est, hélas ! aucun pays qui ait pris des mesures d'atténuation aux charges douanières et fiscales qui grèvent le vin. Au contraire, les mesures de restrictions, de contingentements, de fermetures de frontières, se sont aggravées depuis le début de l'année.

Seule la Palestine a pris une mesure d'atténuation aux charges fiscales qui frappent l'industrie viticole de ce pays. Les droits de licence qui, jusqu'ici étaient de £ 50 pour les 50.000 premiers litres et s'augmentaient de £ 50 pour les 50.000 litres suivants et de £ 50 ensuite pour chaque fraction de 100.000 litres, ont été abaissés à £ 50, quelles que soit la quantité des vins produits (1).

3e *Recommandation*

DÉVELOPPEMENT DE LA CONSOMMATION DES RAISINS DE TABLE ET DES INDUSTRIES UTILISANT LE RAISIN

a) Production, circulation et vente du raisin facilitées dans tous les pays par les pouvoirs publics.

Une Conférence internationale du fruit-aliment est convoquée à Paris pour Pâques 1933. Une section s'occupera tout particulièrement de la question du raisin.

b) Propagande pour le développement de la consommation du raisin.

La propagande se poursuit, notamment en Allemagne, Espagne, France, Italie, Portugal et Suisse pour la création de stations uvales, et l'Institution d'une fête nationale du raisin, qui a été célébrée avec plein succès en Italie, en septembre 1930 et 1931. Une fête du raisin a été organisée pour la première fois à Caixas, au Brésil, au mois de mars dernier. Une autre a été célébrée à Fresno, en Californie, en mai, avec un beau cortège historique.

(1) Mettre en valeur en francs français.
Cours moyen de la livre palestinienne en juin 1932 : 90 francs français.

c) Groupement des producteurs de raisins de table en syndicats par régions viticoles, en fédérations nationales et en union internationale.

Des groupements ou syndicats de producteurs de raisin sont actuellement créés dans la plupart des pays viticoles. Il existe une Fédération nationale en Espagne, en France, en Italie et au Portugal. L'Union internationale des Station uvales pourra être définitivement constituée quand les fédérations nationales existeront dans tous les pays producteurs de raisins.

d) Sélection des raisins de table suivant régions ;

e) Entente avec les Compagnies de chemins de fer pour transports groupés à prix réduits ;

f) Création de frigorifiques ;

g) Encouragement du développement de la production et de la consommation des sous-produits du raisin.

Des initiatives très intéressantes ont été prises notamment en France, en Italie et en Suisse sur ces 4 dernières résolutions. L'étude de la production de concentrés, de jus et sirops de raisin se poursuit. Le Congrès international de la Vigne et du Vin à Rome, en octobre prochain, a porté ces questions à son ordre du jour.

4e *Recommandation*

Limitation des plantations et sélection des cépages

a) Mesures tendant à la limitation des plantations et même à leur arrêt.

Nous avons vu en tête de ce rapport les mesures prises dans certains pays, en vue notamment d'arrêter les plantations de vignes pendant plusieurs années. C'est le cas notamment de la Bulgarie, de l'Union Sud-Africaine, du Portugal et de la Roumanie.

5e *Recommandation*

Problème des hybrides

a) Poursuite des recherches et études des hybrideurs ainsi que des expérimentations régionales concernant les hybrides producteurs directs ;

b) Interdiction de la plantation des hybrides dans les régions de grands crus et de vins de qualité.

Sur ce point l'unanimité est faite dans tous les pays viticoles et des dispositions ont été prises en ce sens dans les législations.

6e *Recommandation*

Développement de la distillation du vin et emploi des alcools de vin

a) Encourager par tous les moyens la distillation du vin et des sous-produits de la vigne ;

b) Prendre les dispositions législatives appropriées pour diriger vers la distillation les vins dits anormaux ;

c) Établir une séparation absolue entre l'alcool dérivé de la vigne et l'alcool industriel ;

d) En ce qui concerne les pays utilisant encore l'acide pyroligneux pour la fabrication du vinaigre, y substituer l'alcool vinique ou provenant des sous-produits de la vigne.

L'étude de ces questions se poursuit. Elles sont portées à l'ordre du jour du Congrès international de la Vigne et du Vin à Rome.

7e *Recommandation*

LUTTE CONTRE LES FRAUDES ET LA CONCURRENCE DÉLOYALE. — PROTECTION DES APPELLATION D'ORIGINE. — SUCRAGE DES VINS. — LUTTE CONTRE LES BOISSONS DE FRUITS ET DE RAISINS SECS PORTANT LE NOM DE VIN.

a) Adoption par tous pays de toutes lois permettant l'efficacité des sanctions contre les fraudes, la concurrence déloyale et les usurpations d'origine.

Une enquête est ouverte par l'O. I. V., conformément aux résolutions de la Conférence Internationale du Vin, pour l'unification des lois de tous les pays sur les fraudes. Nous demandons à tous les pays viticoles de nous documenter de la façon la plus complète sur ce point.

b) Interdiction de vendre sous le nom de vin aucun produit contraire à la définition internationale.

L'unanimité des législations des pays viticoles a adopté la définition officielle du vin, telle qu'elle a été recommandée par l'O. I. V.

c) Adoption, en ce qui concerne les appellations d'origine, de mesures législatives réglementaires, tendant :

à garantir la quantité des vins auxquels sont appliquées des appellations d'origine ; ainsi que l'authenticité des vins mis dans le commerce et exportés avec de telles appellations ;

à garantir dans le trafic international l'authenticité des vins expédiés avec des appellations d'origine ;

à faciliter l'intervention en justice des groupements professionnels intéressés ;

à recommander aux groupements intéressés à la défense des appellations d'origine la création de surmarques collectives, divulguées auprès des consommateurs par une publicitée appropriée.

La question est à l'étude à l'O. I. V. et au Comité Économique de la S. D. N.

8e *Recommandation*

ÉTABLISSEMENTS DES CASIERS VITICOLES

Etablissement annuel, dans chaque pays producteur, d'une enquête précise sur la composition des vins de l'année ;

Collationnement et publication par l'O. I. V. des résultats de ces enquêtes.

Les premiers éléments de ce travail ont été recueillis par l'O. I. V., mais il s'agit de publier les résultats de ces enquêtes, ce qui entrainera des frais élevés. Le budget actuel de l'O. I. V. ne permet pas cette publication qui serait cependant éminemment souhaitable.

9e *Recommandation*

UNIFICATION DES MÉTHODES D'ANALYSE DU VIN

a) Indication de la méthode d'analyse employée, portée sur les bulletins ou certificats accompagnant les marchandises faisant l'objet d'échanges internationaux, d'abord suivant usages adoptés dans le pays d'origine, et dans une 2e colonne en langage international ;

b) Emploi pour l'analyse physico-chimique dans les recherches œnologiques et dans les expertises, seulement des méthodes reconnues exactes ;

c) Etablissement par une Commission d'experts, par chaque Gouvernement, pour les dosages les plus essentiels, de méthodes officielles exactes et méthodes approchées ;

d) Encouragement des recherches œnologiques pour l'interprétation des résultats d'analyse.

Ces questions sont portées à l'ordre du Congrès international de la Vigne et du Vin à Rome. Il serait désirable que chacun des pays qui enverra des délégués à ce Congrès, désignât au moins un expert chimiste œnologue pour aboutir à un accord international d'unification des méthodes d'analyse du vin.

10e *Recommandation*

Organisation et développement du crédit et de la coopération viticole

L'Institut International d'Agriculture s'occupe tout spécialement de réunir une documentation sur cette question pour l'ensemble de l'agriculture mondiale.

L'O. I. V. est prêt à donner son concours le plus complet à l'I. I. A., en mettant à sa disposition sa documentation en matière de crédit et de coopération en viticulture.

11e *Recommandation*

Propagande en faveur du développement de la consommation du vin dans le monde

a) Création d'une Association nationale dans tous les pays viticoles groupant les producteurs, commerçants, consommateurs, représentants du monde médical, de la presse, de l'hôtellerie, etc...

Un Comité national de propagande en faveur du vin a été créé en France, en décembre 1931, il existe aussi dans plusieurs pays des associations de médecins amis du vin.

b) Etablissements d'offices du vin, de restaurants, de cafés, avec vente du vin à la bouteille et au verre dans les pays non producteurs.

Une campagne très active est menée dans ce sens dans plusieurs pays viticoles. La question sera étudiée au Congrès international de la Vigne et du Vin à Rome.

c) Encouragement à la consommation du vin à l'armée, dans les hôpitaux, universités, etc...

Des efforts couronnés de succès ont été entrepris dans plusieurs pays, notamment en France, en Hongrie et en Italie.

d) Ententes entre producteurs et commerçants pour aménager les prix de vente des vins au mieux des intérêts de tous.

Cette entente a été réalisée en Suisse. Il serait souhaitable de la voir établir dans tous les pays.

e) Organisation, par les soins de l'O. I. V, de missions et voyages permettant une documentation utile favorable à la défense de la viticulture.

La mission des délégués suisses en Bourgogne, Mâconnais et Beaujolais, en juin dernier, est une première réalisation de cette recommandation.

f) Organisation d'une campagne dans tous les pays viticoles en vue de faire comprendre le vin dans le prix des repas.

La campagne du vin compris, organisée en France, grâce surtout à l'Association de propagande en faveur du vin, a donné d'excellents résultats.

Les dispositions législatives récentes d'Espagne et du Portugal sont allées plus loin en prescrivant que, dans tous les repas à prix fixe, 35 centilitres de vin devront être fournis gracieusement au consommateur.

Douarche,
Directeur de l'Office International du Vin.

LA CULTURE DANS LES TERRAINS SALÉS

Un travail de M. Vincent, directeur de la Station agronomique de Quimper sur le dessalement partiel des terrains salés par le chlorure de calcium a retenu l'attention des agriculteurs des régions où le phénomène du salant est à redouter. Et ces régions sont nombreuses : tout le littoral de la Méditerranée, certaines régions de l'Océan : Bretagne, etc.; l'intérieur des terres même dans divers pays : Var, Afrique du Nord, Amérique du Sud, Californie, etc.

M. Vincent conseille d'apporter aux terrains salés 240 à 250 kilos de chlorure de calcium par hectare, qui annihile partiellement la toxicité du chlorure de sodium. Mais dans les terrains calcaires n'y a-t-il pas déjà du chlorure de calcium tout formé en quantité suffisante, peut-être même excessive ?

L'origine du salant, les moyens de le faire disparaître ou de l'atténuer ont été indiqués par M. Trabut, dans un article du *Bulletin agricole de l'Afrique du Nord*, publié en 1927. Nous en donnons quelques extraits qui intéresseront certainement nos lecteurs :

L'Action nuisible des sels est assez complexe, on peut distinguer deux cas : la présence de sels en solution dans l'eau qui alimente les racines rend l'absorption par osmose difficile ou impossible ou bien les sels agissent comme toxiques. Heureusement toutes les plantes n'ont pas le même pouvoir osmotique et la même susceptibilité à l'action toxique.

Ce pouvoir osmotique est un des phénomènes les plus curieux de la même biologie végétale.

Dans la même solution saline certaines plantes, non seulement ne peuvent absorber de l'eau, mais au contraire c'est leur tissu qui y perdent la plus grande partie de leur eau de végétation, le courant allant de la plante au milieu salé où on a essayé de la faire vivre. D'autres espèces, au contraire, absorbent dans un liquide salé, très concentré toute l'eau qui leur est nécessaire parce que leur pouvoir osmotique est très élevé. Les physiologistes mesurent facilement ce pouvoir osmotique au moyen d'une série de solutions de plus en plus concentrées. Quand le pouvoir osmotique est insuffisant il se produit dans l'organe du végétal à l'épreuve une évacuation d'eau qui se traduit par la rétractation du contenu des cellules, phénomènes que l'on appelle plasmolyse, le protaplasma déshydraté se détache des parois et se concentre au milieu de la cellule, phénomène très apparent.

Après avoir observé cette plasmolyse et déterminé le degré de la solution qui l'a provoquée on précise l'observation par une mesure de la force osmotique tirée des données de la physique qui admet que chaque molécule exprimée en gramme et dissoute sous ce poids dans un litre d'eau donne, s'il n'y a pas d'ionisation, la même tension que celle d'une molléculegramme d'un gaz comprimé au volume d'un litre soit 22 atmosphères 4.

Les plantes des terrains salés développent en moyenne une force osmotique évaluée à une pression de 12 à 16 atmosphères. Les plantes désertiques observées en terrain sec et en terrain irrigué ont montré une faculté remarquable d'accommodation à ces conditions différentes, elles augmentent ou diminuent leur tension osmotique suivant la teneur en eau du milieu. Chez certaines la force osmotique peut atteindre 100 atmosphères en terre sèche ou en milieu très salé.

Les plantes des cultures irriguées ont une tension généralement faible, chez le Dattier elle varie de 12 à 33 atmosphères.

Dans les milieux salés, certaines plantes prennent avec l'eau une forte proportion de sels, d'autres comme le Dattier n'y prennent que de l'eau et seulement une quantité normale des sels nécessaires à la croissance. Dans les phénomènes osmotiques nous n'avons envisagé que l'effet de la concentration sur l'absorption de l'eau nécessaire à l'entretien de la végétation. Mais il y a lieu d'examiner l'action toxique des différents sels des terrains salés. La tolérance des plantes vis-à-vis des sols salés est un problème très complexe. Si le chlorure de sodium se montre très toxique dans certains cas, il le devient infiniment moins dans d'autres. Si le chlorure de sodium était seul, aux doses observées notamment dans le Sud, toute culture deviendrait impossible, il est heureusement accompagné des chlorures de calcium, de magnésium, qui neutralisent sa toxicité.

Le degré de toxicité de chacun des sels du sol salé étudié isolément permet le classement suivant par ordre de toxicité: carbonate de sodium, chlorure de magnésium, sulfate de magnésium, chlorure de sodium, chlorure de calcium, sulfate de soude, sulfate de calcium. A noter que les sels de magnésium sont plus toxiques que les sels correspondants de sodium. Mais le problème est singulièrement compliqué par un phénomène appelé l'antagonisme des ions.

Dans les solutions diluées du sol les sels sont en partie isolés. Les sels composés de deux corps chargés l'un d'électricité positive, l'autre négative se disjoignent en anions et cathions, si bien que l'on peut considérer comme étant en présence les ions sodium, potassium, calcium, magnésium. Le chlorure de magnésium est très toxique quand il est seul, mais en présence d'une petite quantité de chlorure de calcium, lui-même toxique, il perd une très grande partie de sa toxité et les plantes en tolèrent une proportion élevée.

L'antagonisme existe aussi envers le sodium. Si bien que la solution des quatre chlorures est infiniment moins toxique que celle de l'un d'eux. La toxicité d'un sol salé varie donc non seulement avec les différents sels en présence, mais aussi avec la proportion de chaque sel. Les colloïdes comme l'argile ou les matières humiques jouent aussi un rôle important par l'absorption. Si bien que dans les sols argileux ou riches en matières organiques les plantes supportent un degré de salure plus élevé.

Le chlorure de sodium envisagé comme dominant dans les sols salés réagit sur son entourage ; si le salant repose sur du calcaire ou contient une forte proportion de calcaire, il se forme par réaction du chlorure de sodium sur le carbonate de calcium du carbonate de sodium éminemment stérilisant par le sodium uni à un acide faible, le sol devient noir et imperméable, c'est le salant noir remarquablement stérile. Si le chlorure de sodium rencontre dans le sol du sulfate de calcium, ce qui est le cas le plus fréquent, notamment dans le Sud, le sulfate de calcium accroît dans de fortes proportions la tolérance des végétaux vis-à-vis des sels nuisibles.

En présence du sulfate de chaux, la concentration acceptée par les racines est augmentée de quatre cents fois pour le sulfate de magnésie, de quatre-vingts fois pour le chlorure de magnésium, six fois pour le carbonate de soude, soixante-six fois pour le sulfate de soude, dix fois pour le chlorure de sodium. C'est là un exemple typique de l'effet neutralisant d'une espèce d'ion sur une autre.

L'action neutralisante du sulfate de chaux est rendue manifeste par l'expérience suivante. Certaines races de luzerne se montrent très résistantes au sel, comme la luzerne des oasis. Cependant il arrive que les semis, dans un sol à salure élevée, ne réussissent pas, les jeunes plantes périssent intoxiquées, mais si on a soin de répandre du plâtre sur le sol ensemencé, les jeunes plantes résistent très bien et se développent vigoureusement.

Le gypse, si abondant dans les terrains du Sahara, est l'agent auquel on peut attribuer la fertilité si remarquable des oasis irriguées avec des eaux ayant une teneur très élevée en sels. Le gypse se révèle ainsi comme l'antidote des chlorures de sodium et des sels magnésiens.

Le sulfate de soude qui résulte de cet échange de bases vient cristalliser à la surface du sol ou est emporté par les eaux de drainage.

Presque tous les légumes des terrains salés se montrent supérieurs, en première ligne l'Asperge, qui y prospère sans aucun soin, les carottes, les choux, les céleris, courges, pastèques, melons, salades, radis, navets, aubergines, tomates, fèves, lentilles, oignons, piment, sont cultivés avec succès dans les oasis. Enfin le dattier se plait dans ce milieu et y produit d'excellents fruits. Il est certainement capable de donner à ces terrains une valeur qui dépasse de beaucoup celle des meilleurs sols non salés.

Défense contre les effets nuisibles du sel

Tout le danger qui menace les cultures en terrain salé provient de l'accumulation du sel.

Quand les terrains salés ne sont pas irrigués, ils peuvent produire des récoltes à condition de recevoir assez d'eau de pluie, d'avoir un plan d'eau assez bas et aussi une culture qui limite l'évaporation faisant remonter le sel de la profondeur. Mais en général les terrains salés sont irrigués et certains même sont devenus salés par des irrigations sans drainage.

Le moyen bien connu et encore insuffisamment pratiqué d'éviter l'accumulation du sel apporté par les eaux d'irrigation est le drainage. Le drainage rend la fertilité aux sols stérilisés par le sel. En Algérie, le drainage est pratiqué au moyen de fossés d'un mètre à un mètre et demi de profondeur. Avec les progrès, on arrivera au drainage normal par des tuyaux en poterie placés plus profondément.

Dans le Sahara les eaux d'irrigation qui sont déjà fortement salées traversent le sol cultivé et s'écoulent ensuite par les fossés ou Khrandek. Ce n'est plus une irrigation, mais une percolation, un lessivage, ce système nécessite une grande quantité d'eau, mais il donne d'excellents résultats. Beaucoup de ces eaux de drainage pourraient encore être utilisées pour des cultures secondaires.

Pour éviter la montée du sel produit par l'évaporation, il faut réduire le plus possible l'évaporation, par l'ameublissement et des cultures.

Le plâtre cru ou cuit doit être prodigué surtout dans les terres compactes, il les rend plus perméables et neutralise la toxicité des sels. La création par sélection de races résistantes poursuivie méthodiquement peut donner encore et assez rapidement de bons résultats. C'est un travail qui incombe aux Stations expérimentales.

Les irrigations. Circulation de l'eau et réactions dans le sol

La pratique des irrigations quoique très ancienne présente encore bien des inconnues. Nous avons en Algérie l'observation des plaines de Relizane

autrefois fertiles qui, sous l'influence des irrigations et d'une grande évaporation, sont progressivement devenus stériles par l'accumulation du sel.

Dans les cultures irriguées il faut considérer le sol comme un réservoir où l'eau vient s'emmagasiner. Il est donc important d'en déterminer à la fois les limites et aussi la perméabilité, car ce réservoir ne doit pas être étanché, les racines des plantes ne supportent pas une saturation complète du sol par l'eau, elles y sont asphyxiées.

Il est donc d'une extrême importance de déterminer avec précision les causes qui favorisent ou entravent la circulation de l'eau dans les sols cultivés avec le secours de l'irrigation.

La capacité pour l'eau d'une terre se détermine par l'évaluation des vides existants entre les matériaux solides qui la composent.

La capacité des pores varie beaucoup, dans un volume déterminé de terre séche, elle va de 24 à 37 o/o. Les sables ne changent pas de volume par la saturation d'eau, mais les sols argileux se dilatent. Le degré de saturation du sous-sol présente aussi une grande importance, il est très élevé au contact du niveau des eaux du sous-sol, niveau qui peut être déterminé par le niveau de l'eau dans un puits.

La capacité d'absorption de l'eau varie suivant la nature du sol de 3 à 8 centimètres de hauteur d'eau pour 1 mètre de profondeur, soit de 400 à 800 m³ par hectare. La pénétration de cette eau doit atteindre de 1 m. 80 à 2 mètres suivant la profondeur des racines. Il arrive souvent que cette pénétration est entravée par une couche imperméable qui peut préexister ou se former par l'eau d'irrigation traversant un filtre susceptible de devenir imperméable par l'apport de matériaux généralement argileux. La présence ou la constitution de cette zone imperméable est une des causes fréquentes de l'insuccès des irrigations. Quand cette couche que les Américains nomment *hardpan* est superficielle on peut la défoncer par des labours ou des sous-solages. Elle n'est pas toujours générale, on l'observe parfois par places qui ne tardent pas à se montrer stériles par l'insuffisance de pénétration et par l'accumulation des sels qui ne sont pas entraînés dans la profondeur.

La rapidité de la pénétration de l'eau varie beaucoup ; dans les sols perméables généralement sableux en 12 heures l'eau atteint une profondeur de deux mètres, mais dans les conditions moins favorables à la circulation, il faut plusieurs jours. Il est donc de la plus haute importance de connaître la perméabilité d'un sol que l'on destine à l'irrigation. Si ce sol contient une forte proportion de sels, l'eau d'irrigation abondante en le traversant facilement entraînera l'élément salin et lui rendra sa fertilité, mais si l'eau ne circule pas facilement elle apportera une nouvelle dose de sels qui s'ajoutera et augmentera la stérilité.

L'Argile est à juste raison regardée comme le principal obstacle à la circulation de l'eau, mais il y a lieu de distinguer les conditions physiques de l'argile qui peut être modifiée avantageusement par les sels terreux de calcium, magnésium, silicium qui en déterminent la floculation ou au contraire cette argile est rendue plus imperméable par les sels alcalins : sodium, potassium qui produisent la défloculation et comme conséquence l'imperméabilité. Nous avons déjà vu que le plâtre jouait un rôle important dans le sel en éliminant le sodium, il serait intéressant d'expérimenter le nitrate de calcium devenu un engrais d'un usage courant.

La connaissance plus complète des réactions des éléments du sol les uns

sur les autres est destinée à ouvrir une voie plus sûre à la pratique de l'irrigation dans les terrains salés avec des eaux contenant déjà une forte proportion de sels.

Dr L. Trabut.

AOUT 1932 EN YONNE

Le mois d'Août 1932 restera dans le souvenir comme mois très chaud suivant une fin de Juillet avec alternative de pluies favorables à toutes les cultures.

Août connut aussi des orages disséminés, faisant dans l'ensemble le plus grand bien, ravivant l'herbe des prairies, mais causant des dommages locaux par la grêle et l'ouragan.

La vigne a largement profité de cette température « méditerranéenne ». Les champignons n'ont pas trouvé à mordre sur cette opulente nature. Un peu de soufre a chassé une tentative d'invasion de l'oïdium.

Le grand événement viticole du mois a été le concours agricole de Chablis, qui fut corsé par une visite de touristes aviateurs venus pour connaître la Bourgogne, « patrie du bon vin et du bien manger ».

Des discours prononcés, détachons quelques citations :

D'un sénateur : « On boit beaucoup plus de Chablis qu'il n'en est récolté. »

« Salut aux aviateurs, à la ville de Chablis (1.741 habitants), à son vin, « ce soleil d'automne en bouteilles ».

« Le Préfet de l'Yonne compte sur les aviateurs « pour porter aux nues la réputation du vin de Chablis..... excitant supérieur de l'intelligence, en laquelle il développe deux qualités maîtresses : la bienveillance et la lucidité. »

Les cultures accessoires ont assez profité. Les cornichons en particulier donnent une bonne récolte, une des rares dont le prix n'ait pas baissé depuis l'an dernier. Le prix des gros cornichons a même augmenté, ce qui provient de la fixation en France de familles slaves : polonaises, tchèques et russes, qui se délectent des produits de la grosseur du pouce dédaignés des français et des anglais.

Les choux, qui promettaient bien, sont perforés par les larves des piérides.

Lors des ouragans orageux, les pruniers ont montré moins de résistance que les autres arbres. La fragilité de leurs branches est accusée par la présence de zones mycéliennes brunes dans le bois. Cet arbre n'est pas non plus tout à fait chez lui en dehors du domaine méditerranéen.

La moisson s'est effectuée dans des conditions parfaites. Les battages battent leur plein. La résistance des agriculteurs contribue à maintenir les cours du blé.

La moisson 1932 effacera un peu les dommages de ses antécédantes qui se firent péniblement. Dans le domaine des battages, il y a aussi surproduction. La perfection des machines augmentant leur débit, elles deviennent trop nombreuses et ne peuvent pas s'amortir en ne travaillant chacune qu'une trentaine de jours par an. Là aussi on a vu trop grand depuis la guerre.

Pierre Larue.

Gurgy-sur-Yonne, fin août 1932.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Utilisez les services de renseignements du P.-L.-M. pour le transports des marchandises

Quand vous partez en voyage, vous ne manquez pas de vous adresser aux Bureaux de Renseignements que le P.-L.-M. met à votre service dans ses gares et ses Bureaux de ville.

Savez-vous qu'une organisation analogue existe pour les transports de marchandises ?

Des bureaux spéciaux viennent d'être ouverts sur ce Réseau. Voici les adresses de ceux d'entre eux qui fonctionnent dans la région :

Nîmes : 1 Bd Sergent Triaire (Téléph. 20-96).

Gares d'Alès, (Téléph. 1-69), de Montpellier P. V. (Téléph. 20-69), et de Nîmes P. V. (Téléph. 25-18).

Ces bureaux sont pourvus d'un personnel qualifié qui vous réservera le meilleur accueil et vous fournira toutes les indications utiles sur les tarifs les plus avantageux et sur les acheminements les plus commodes. Sur votre demande, un Représentant du Chemin de fer ira à votre domicile, vous renseignera et pendra note de vos désirs.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Par ce temps de vacances et de villégiatures, les affaires traitées de gros à gros, dans les entrepôts parisiens, ne sont pas très importantes.

Les quelques transactions effectuées l'ont été sur les bases suivantes : vins rouges du Midi, 8°5, à 155 fr. ; 9°, de 150 à 165 fr. ; 10° autour de 180 fr. En vins d'Algérie rouges, des 11° ont été payés 195 fr. ; des 12° de 212 à 215 fr. Des vins blancs 11°, de cette provenance ont été offerts à 210 fr. ; des 12° à 225 fr. Enfin, des vins blancs de la région de Saumur, 10° auraient pu être acquis à 210 fr.

Tous ces taux pour l'hecto nu et sur gares ou quais de Paris, suivant provenances.

Le commerce de détail, dont une partie de la clientèle est absente, n'achète qu'au jour le jour.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 22 août	Cours du 29 août
8°.....	13,00 à 17 fr. 00 le degré	Aramon 8 à 9° 118 à 135 fr.	Aramon 8 à 9° 115 à 125 fr.
8 à 9°.....			
9 à 10°.....		Montagne 9 à 10° 125 à 135 fr.	Montagne 9 à 10° 125 à 135 fr.
11°.....			
11 à 12°.....		Costières 10 à 11° 150 à 160 fr. l'hecto	Costières, 10 à 11° 145 à 155 fr. l'hecto
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Alès. — Cours du 26 août 1932. — Vin rouge aramon, 8 degrés, 120 à 125 francs ; vin rouge coteaux, 8 degrés et demi, 125 à 130 fr. ; 9 degrés, 130 à 135 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 23 août	Cours du 30 août
8°.....	13,00 à 16 fr. 00 le degré	Vins rouges 8° de 120 à 125 fr.	Vins rouges 8° de 120 à 125 fr.
9°.....		9° de 125 à 135 fr.	9° de 125 à 135 fr.
10°.....		10 à 11° de 140 à 155 f.	10 à 11° de 140 à 155 f.
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools. — Pas de cote

Montpellier. — La Fédération des Caves coopératives de l'Hérault, nous signale les ventes suivantes qui lui ont été signalées :

Cave coopérative de Mèze : 270 hectos, vin rouge, 9°5 à 135 francs l'hecto.

Cave coopérative de Mauguio : plusieurs lots formant un total de 600 hectos, vin rouge, 9 degrés à 125 francs l'hecto.

Depuis, une offre a été faite à la cave de Mauguio, pour 300 hectos à 130 fr., qui a été refusée.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons* . — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	19 août 1932	26 août 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 8°5 à 9°5.....	15 à 18	Pas de cote	125 à 135
Coteaux 10° à 11°...	»	Insuffisance d'affaires	145 à 162
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»»» à »»»	
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	12 à 14	»»» à »»»	» » à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 11° à »»...	12,50 à 15	»»» à »»»	160 à 175
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 26 août 1932. — Volume d'affaire restreint ; situation sans changement.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.500 hl. 9°5 130 francs.
Près Béziers : 550 hl. 9°6 130 francs.
Près Béziers : 134 hl. 11°6 152 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 27 août 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 14,00 à 15 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 15,00 à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de 15,00 à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 14,00 à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 28 août 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 135 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 27 août 1932 : de 8°, de 115 à 120 fr. ; de 9°, de 125 à 130 fr. ; de 10°, de 140 à 145 francs ; de 11°, de 155 à 160 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude (Commission des cours). — Vins rouges de 8 à 11°, de 14 à 15 fr. 50 le degré-hectolitre.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 18 au 25 août : vins du Narbonnais, 8 degrés, de 115 à 120 fr. ; 9 degrés, de 125 à 130 fr. ; 10 degrés, de 135 à 140 fr. ; 11 degrés, de 150 à 155 fr. ; 12 degrés, de 165 à 170 fr. l'hecto.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9°, de 130 à 135 fr. ; 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 francs ; 12°, de 170 à 175 fr.

Corbières, de 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 fr. ; 12°, de 170 à 175 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 20 août	Cours du 27 août
—	—	—	—
8°.....	Pas de cote	Pas de cote	Pas de cote
9°.....			
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture. — Constatation des cours de vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture.* — Réunion du 27 aout 1932 :

Vins: Pas d'affaire signalée.

Alcools : Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 24 août. — Région : rouge, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 20 août 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 13,00 à 11 fr. 50 ; 2e choix, le degré 12 fr. 75 à 13,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,00 à 8 fr. 25 le degré, propriété.

Oran. — Du 20 août 1932 :

Vin rouge, le degré, 13,50 à 13 fr.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales. — Raisins Midi blanc les 100 kil., 250 à 550 fr.; Midi noir, les 100 kil., 250 à 350 fr.; d'Espagne, muscat, le kil., 6 à 7 fr.

Bellegarde. — Chasselas, 9.484 kilos, vendus en moyenne 175 fr. les 100 kilos. Vente lente. Marchandise en baisse accentuée.

Théziers. — 47.000 kil. extra de 250 à 275 fr.; ordinaires 200 à 240 fr. Vente plus active. Nombreuses demandes. Très belle marchandise.

Pujaut. — 55.000 kilos, chasselas vendus moyenne, 190 francs. 10.000 kil. chasselas vendus en moyeune 180 fr.

Boulbon. — Chasselas, de 225 à 250 fr.

Vente assez active.

ALCOOLS

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 1050 à 1075 fr. ; trois-six marc 100° deg., »»» à »»» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 950 à 1050 ; marc, 750 à »»» francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 août 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	2 fr. 75 à 2 fr. 80 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	1 fr. 80.
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 90 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 00 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..... . ..	3 fr. 30 à » fr. »» —

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché calme, tendance sans changem ent.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 30 août 1932.

	Courant	Septembre	3 de Décembre
Blé.....	123-124 P.	117-117,50 P.	118,75-118,50 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	88 P.	80-78,50 P.	79,50 P.

Alger. — 20 août 1932

Blé tendre colon, 1er choix, 133 à 132 ; 2e choix, 130 à 129. — Blé tendre marchand, 125 à 124. — Blé dur colon, 1er choix, 129 à 127 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 96 à 95. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 57 à 56. — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 83 à 82. — Fèves, féverolles, 67 à 66 fr. — Foin laitier, 38 à 37. — Foin administratif, 26 à 27. — Paille, 16 à 17.

New-York, 26 août.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (58 fr. 36) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (58 fr. 13) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (36 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 5 à 7.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.....	95	96	96	97	98
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	79	80	81	82	83
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.....	91,50	92,50	93,50	94,50	95,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	81	82	83	84	85
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	102	102	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	92	92	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.....	94,75	95,75	96,75	97,75	98,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	98	98,50	99	99,75	100,25
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	125	126	127	128	129
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique.....	184	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques :** Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 125 ; sulfate ammoniaque 20/21, 116 à 121 ; sulfate potasse 48/52, 116 à 122 francs ; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 35,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 Août 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	22.0	15.6	20 3	15.0	trac.	0 9
Lundi.....	26.3	16.8	20.6	15.0	0.2	0.1
Mardi.....	31 6	18 0	20.2	15.9	«	3.4
Mercredi ...	34.2	18.2	24.0	17 3	»	0.6
Jeudi.....	34 0	20.8	18.8	12.9	«	3 5
Vendredi ...	37 5	21 6	18.8	13 0	»	trac.
Samedi.....	31.4	19.0	18.5	11.2	»	9.5
Total. ..					45.6	170.7
Angoulême						
Dimanche ..	20.7	11 8	22.4	14.0	32.1	4.4
Lundi.....	26.4	16.4	23.8	16.7	15.7	1.8
Mardi.....	29.1	17.1	22.5	15.0	12.3	trac.
Mercredi ...	34 0	17.1	28.4	13 5	»	2.2
Jeudi..	37.3	18 9	19.1	13.4	»	15.3
Vendredi ...	33 0	19 4	20.0	13 0	»	3.4
Samedi.....	30 2	18.7	16.7	11.5	»	7.1
Total....					244.8	236.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	»	15.0	23.7	10.9	«	«
Lundi.....	27.6	14.0	23.4	14.7	2.5	»
Mardi	31.0	14.8	24.3	14.2	«	«
Mercredi ...	33 0	14.5	33.1	15.0	»	»
Jeudi	34.2	16.2	21 3	13.0	»	8 0
Vendredi ...	33.5	14.0	19.9	12.3	«	0.5
Samedi	31.9	16.0	17.0	8.0	«	0.3
Total. ..					170.6	165.7
Bordeaux						
Dimanche ..	20.9	17.2	24.0	14.0	91.0	3.0
Lundi	25.0	15.7	23.4	15.2	11.4	»
Mardi.....	28.0	15.5	26 3	12.2	2.5	»
Mercredi ..	32.9	17.8	28.5	11.0	»	1.4
Jeudi	33.8	20.2	20.0	11.2	«	26.6
Vendredi ...	36.1	19 5	21.0	12.0	«	3.0
Samedi.....	32.1	19.2	17.5	13.8	»	8.0
Total....					283.5	248.4
Toulouse						
Dimanche ..	26.8	19.7	27.7	11.9	69.0	»
Lundi	24.4	15.4	26.8	11.6	11.2	«
Mardi.....	27.7	17.3	30.0	12.7	«	«
Mercredi...	30.9	18 4	33.6	14.3	»	0.8
Jeudi.....	34.2	16.7	21.6	16.0	«	12.3
Vendredi ...	31.8	16.4	22.1	14.0	«	«
Samedi	31.7	18.6	20.9	11.8	0.2	4.2
Total....					310.2	86.3
Perpignan						
Dimanche...	27.8	19 4	28.3	14.6	7.8	0.3
Lundi.....	26.1	19.4	28 0	14 6	4.1	«
Mardi.....	27.4	21 4	29.7	16.0	trac.	»
Mercredi....	30.0	17.2	29.2	16.5	«	»
Jeudi.....	33.8	21.8	25.6	19.3	«	«
Vendredi....	30.6	19.1	26.9	16.4	«	»
Samedi.....	30.9	20.9	23 9	15.6	«	»
Total....					200.0	90.2

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	28.4	16.4	20.4	13.0	2.5	9.8
	28.5	15.3	21.0	14.0	7.0	«
	31.6	18.0	21.4	14 5	»	7.0
	32.5	18.0	25 2	16.8	»	0.6
	34.0	18.1	21 0	13 0	«	13.2
	34 8	17.6	16.0	11.6	«	10.2
	33.0	17.7	18.6	11.0	»	«
					290.7	224.6
Dijon						
	30.0	16.2	24.0	11.4	«	0.6
	30 6	16.2	22.8	11.5	9.0	1.6
	32.8	19.2	20.0	13.6	«	3.4
	33.3	18.2	27.7	14.4	»	1.2
	34.3	20.2	22.3	13.4	«	9.1
	34 2	21.0	18.5	12.6	«	0.7
	33.2	18.0	19.6	9.6	«	22,9
					115.6	224.5
Lyon						
	31.0	18.4	26.2	10.1	trac.	1.0
	29.0	15.9	24.1	13.6	«	«
	31.0	17.2	23.1	15.0	»	0.2
	33.9	15.0	29.7	15.0	«	«
	34 1	15.2	24.3	14.4	»	17.4
	34 9	15 0	24.1	13.4	«	0.1
	33.7	19.7	18 5	10.0	»	trac.
					207.0	232.9
Marseille						
	32.8	16.6	28.2	12.6	trac.	»
	34.1	18.3	29.0	18.3	»	«
	35.9	22.4	29.2	13.5	«	»
	34.7	16.3	30.0	15.1	»	»
	36.4	18.2	28 0	22 0	«	«
	35.2	19.3	25.5	17.0	«	»
	32.9	19 9	24.0	15 5	«	»
					94.6	31.6
Montpellier						
	28.6	17.5	27.3	15.3	»	trac.
	30 0	20.9	23 0	16.9	«	6.7
	31.0	18 9	25.6	16.0	»	«
	34.1	18.3	27 6	13.0	«	»
	28.3	17.1	28 6	9 5	0.4	»
	28.4	19 3	26 4	12 9	0.3	»
	27.0	19.4	28.0	14.1	1.6	»
					121.1	56.8
Alger						
	27.7	21 0	27.6	20.2	«	«
	32 8	19 1	31.9	17 2	»	»
	39.4	17 0	34 0	17.3	siroc.	«
	39.3	24 8	44 0	19.0	siroc.	siroc.
	36.9	19 8	31 5	21.9	siroc.	«
	37.9	21 8	28.4	17.9	siroc.	»
	30 4	16.6	31.0	15.5	«	«
					1.0	0.5

Observations. — Eté

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.